

Mürbteig - Wiener

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Mehl
100	Gramm	Butter
1	Prise	Salz
50	Gramm	Wiener Staubzucker
1/2	Pack.	Vanillezucker
1	Teel.	Abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1		Eidotter

Anleitung:

Dieser Teig soll nach dem Backen zart und mürb sein, auf keinen Fall hart oder zäh. Beim Mürbteig ist es wichtig, dass dieser Teig mit kalten Zutaten verarbeitet wird. Fest in Alufolie eingewickelt können Sie den Mürbteig bis zu acht Tage im Kühlschrank aufbewahren. Er kann klassisch für Kekse und als Boden von Schnitten oder Kuchen verwendet werden.

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Die restlichen Zutaten hineingeben. Das Mehl mit einer Palette nach und nach in die Mitte schieben und mit den übrigen Zutaten gut vermischen. Mit kühlen Händen rasch zusammenkneten, bis der Teig glatt ist. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und an einem kühlen Ort mindestens 30 Minuten rasten lassen.